



MENÚ



¡NOS FUNDIMOS POR SERVIRTE!

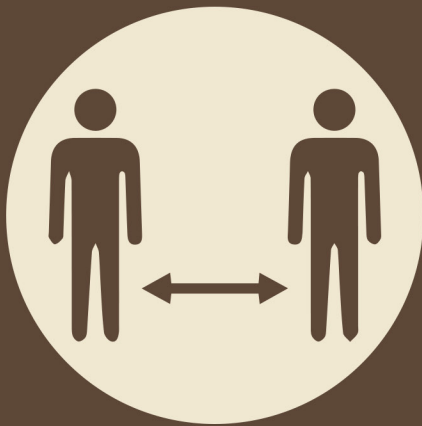
RECOMENDACIONES



UTILIZAR MASCARILLA
EN ÁREAS COMUNES



LÁVESE LAS MANOS
CONSTANTEMENTE



MANTENGA SU DISTANCIA

¡LA EXCELENCIA es RESPONSABILIDAD!





LA HISTORIA DE CASA MUSEO



Para nosotros es importante que los sentidos del gusto, vista y olfato vayan combinados con todo lo que se hace en los restaurantes; para que la experiencia de nuestros comensales sea mágica e inolvidable.

La casa de Tertulianos Museo se inauguró en 1909 y su construcción tardó 7 años; por eso no te puedes perder el recorrido por toda las instalaciones del restaurante, donde encontraras elementos ubicados en distintos puntos que van acorde a la época de la casa.

Esto lo hemos logrado gracias a amigos y conocidos que han vendido, prestado y donado diferentes utensilios e instrumentos que tienen historia.

Entre ellos, una taza original del antiguo dueño de la casa don Hugo Fleishman cónsul de Inglaterra, esta tiene más de 100 años con todo y su porcelana, colección de Pinturas de cosmetología, bebidas selladas de más de 70 años que se han consumido por el tiempo, un tortrix de 1980, empaques del famoso chato, aceites de vidrio de la época

antigua, garrafón de leche, etc. Ha sido una gran travesía formar la historia de Tertulianos Museo al decorar cada esquina, cada pared y cada detalle de esta hermosa casa, pero se ha hecho con pasión y amor durante estos 11 años; creemos que tenemos decorado un 70% de esos 40 ambientes que tiene la mansión.

Don Hugo Fleishman construyó esta casa en honor a su esposa Lesbia, es por eso que se llama Villa Lesbia; y está formada en dos partes: área diplomática y área familiar. Es necesario mencionar que esta propiedad es una manzana completa; mi gran amigo el Dr. Alfredo Makein nieto de Don Hugo Fleishman, es quien nos ha contado esta historia que yo les cuento. En la casa había viñedos, frutas, pasajes secretos para salir hacia Iglesia San Nicolás, hacia el Instituto Invo, hacia Catedral y otros lugares.

Algo interesante que cuenta la historia es “el Hada de las Flores” era una estatua que protegía todas las flores y rosales que tenían, detrás de esta estatua había una salida secreta



por cualquier emergencia que se tuviera, el cual tenía acceso por lo que actualmente conocemos como “La Cava” hace 110 años era el área donde ellos guardaban sus alimentos preservados, ahumados, frutas y vinos para poder subsistir.

Podemos decir con libertad y humildad, que no solo nos hemos dedicado a “cocinar”, sino también hemos marcado tendencia dando vida a aquellos pequeños elementos que tal vez ya no tenían una función, pero sean restaurado y ubicado en distintas áreas de esta hermosa Mansión.

Y algo que nos caracteriza es que nos tomamos el tiempo de decorar cada platillo conforme a la época y los elementos que van, dándoles el sello de “Cocina de Autor”.

MENÚ DE TEMPORADA

MAYO - JUNIO

COCINA DE AUTOR DESDE 2005



DESAYUNOS

TOAST FIT

Dos rebanadas de pan integral cubiertas con espinaca salteada, tomates asados, huevos poshe acompañados con fruta.

65

OMELETTE A LA QUETZALTECA

Relleno de chorizo quetzalteco salteado con mezcla de quesos y cubierto con salsa ranchera. Deleite de nuestras tradiciones.

65

ENTRADAS

SOUFLÉ DE CAMARÓN

Envuelto en delicadas hojas de espinaca en una reducción de culis de camarón. Acompañado de tostones de pan.

120

BEBIDA FRÍA

HORCHATA ARTESANAL

Elaborado con semillas tostadas, receta de antaño.

25

PLATO FUERTE

CAPRICHIO DEL CHEF

Filete de salmón fresco bañado con explosión de sabores especias y semillas con un toque de jengibre.

140

LOMITO A LA MALAGUEÑA

Corte de lomito bañado en una fusión de chorizo quetzalteco y vino con el toque del chef.

150

POSTRES

PECADO DE EVA

Tartaleta de manzana con tierra de crumble artesanal.

35

CARDAMOMO BASMATI

Helado artesanal de cardamomo con crocante de arroz.

25

BEBIDA CALIENTE

LA VIE EN ROSE

Té artesanal.

25

TOP 10

COCINA DE AUTOR



LOS PLATILLOS MÁS PEDIDOS

1

DESAYUNO
SAN PABLO

70

2

DESAYUNO
DEL GALLO

55

3

DESAYUNO
TOAST FIT

65

4

SOUFLÉ
DE CAMARÓN

105

5

FONDUE
DE LOMITO Y CHIPOTLE

115

6

SALMÓN
CAPRICHIO DEL CHEF

140

7

LOMITO A LA
MALAGUEÑA

150

8

PASTEL DEL
MERCADITO

35

9

PECADO DE
EVA

35

10

CARDAMOMO
BASMATI

25

LAS BEBIDAS MÁS PEDIDAS

1

HORCHATA
ARTESANAL

25

2

LA VIE
EN ROSE

25

3

CERVEZA
GALLO

25

4

CERVEZA
ZAPOTE

25

5

CAFÉ
GUATEMALTECO

10

T



*¡Este 2021
lo bueno
Vuelve!*



GRUPO CULINARIO
TERTULIANOS

CHEF PABLO ALVARADO
DESDE 2005



DESAYUNOS

“Para comenzar el día con algo de qué hablar

Nuestros desayunos van acompañados de frijol, plátanos, pan de la casa ó tortillas, café ó té y jugo.

SAN PABLO

De nuestra parrilla, exquisito corte de carne importado cubierto con dos huevos estrellados, salsa ranchera y queso gratinado en su mesa.

70

FLORENTINOS

Deliciosa combinación de huevos al gusto acompañados de una fusión de salsa blanca con espinacas servida con tomates y hongos asados.

65

A LA PATATA



Huevos al gusto sobre lascas de papa salteadas con tocino, cebollín, queso y cubiertos con salsa ranchera. *Una creación de Chalet Bistro*

60

MONTECRISTO

Huevos estrellados sobre tortillas de maíz frita con queso gratinado y salsa ranchera.

60

TOSTADAS A LA FRANCESA



Servidas con tocino, bananos caramelizados con miel de maple. *Una creación de Chalet Bistro*

55

DEL GALLO

Huevos estrellados cocinados en frijol parado, sobre tortillas, queso y hierbas aromáticas.

55

CHAPINES

Nuestra versión de huevos revueltos con crujientes tiras de tortilla de maíz y la deliciosa salsa ranchera de la casa.

50

ANTOJO DEL CHEF

Huevos al gusto, acompañados por dos tortillas dobladitas con queso derretido y chirmol de la casa.

50

HUEVOS AL GUSTO

Puede disfrutar de un desayuno tradicional con los huevos de su preferencia: Estrellados, revueltos, duros ó tibios.

Por Q. 5.00 adicionales puede solicitar sus huevos revueltos con jamón / tomate y cebolla.

50



OMELETTES

ALFREDO

De nuestra cocina de autor, relleno con mezcla de quesos, hongos, cebolla y chile pimiento, cubierto con la clásica y deliciosa salsa Alfredo.

65

DE MODA (LIGHT)

Para disfrutar sin culpas y con todo el sabor de un omelette de claras de huevo relleno con queso cottage, hongos, cebolla, frescas espinacas y chile pimiento.

65

DESAYUNOS LIVIANOS

AVENA

Receta casera de tradición familiar, acompañada con banano y arándanos.

30

PANQUEQUES

Acompañados de mantequilla, miel de abeja, miel de maple o jalea casera. Además de tocino ó fruta.

50

FRUTAS DE TEMPORADA

Frescas y dulces frutas acompañadas con granola hecha en casa, miel de abeja orgánica y yogurth natural. Puede solicitarla en plato o en copa.

55



ENTRADAS

“EL MEJOR PRÓLOGO PARA NUESTRA TERTULIA”

CARPACCIO DE RES

Lomito de res en finas lascas maridadas con olivo, alcaparras, puerro y queso parmesano.

120

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO

Láminas de salmón maridadas con olivo, alcaparras, puerro y queso parmesano.

120

TARTAR DE SALMÓN

Salmón fresco y pepino con crocantes.

120

MEJILLONES

10 deliciosos manjares que nos ofrece el mar en las preparaciones sugeridas por el Chef: a la plancha, al ajillo o gratinados.

120

ENSALADAS

“FRESCAS Y LLENAS DE VIDA, COMO LAS PALABRAS”

CÉSAR (ESPECIALIDAD)

De nuestra cocina de autor una auténtica experiencia, al prepararse al instante en su propia mesa, con frescos ingredientes y a su gusto.

65

Clásica

75

Pollo

85

Camarón

VILLA LESBIA

Monumental como su nombre, fresca preparación de variedad de lechugas, jamón virginia, cangrejo, pollo, hongos, queso mozzarella, alcaparras, aceitunas negras, crotones y el aderezo especial cremoso con hierbas.

65

FRUTAS DE TEMPORADA

Solicítelas en plato o en copa acompañadas de yogurth y granola.

55

CREMAS NATURALES

“CON LA CALIDEZ DE LA NATURALEZA Y LAS BUENAS CONVERSACIONES”

NUEZ Y CHIPOTLE

Receta creada en amistad, fusionando nueces doradas, chipotle y parmesano.

50

SOPA DE POLLO Y VEGETALES

Nostálgica como el tiempo y deliciosa como un recuerdo, clásica receta que lo hará sentir en casa.

50

BRÓCOLI

Placentera y fresca preparación siempre con un toque de tocino, crema y parmesano.

35



FONDUES

ESPECIALIDAD DE LA CASA

“NOS FUNDIMOS PARA DEJARTE SIN PALABRAS”

El inicio de Tertulianos, con nuestra receta estrella, el fondue de quesos artesanales tipo suizo en donde el Chef día a día combinó los tiempos de maduración en una exquisita mezcla que hoy gustamos con pan horneado de nuestra casa.

ESPECIALIDADES

1 PERSONA	115
II PERSONAS	200
3 PERSONAS	255

SUIZO CLÁSICO

1 PERSONA	95
2 PERSONAS	165
III PERSONAS	205

ESCOGE TU FAVORITA



LOMITO DE RES



CAMARÓN
Y CHIPOTLE



HONGOS
CRIMINI



FLORENTINO
DEL HUERTO



HAWAIANO

*Agrega frescos
vegetales por

10



PARRILLADAS STEAK

CORTES STEAK SELECCIONADOS, IMPORTADOS DE CALIDAD CERTIFICADA, DISFRUTE SUS CORTES SUGERIDOS POR NUESTRO CHEF EN CORTE GRUESO, ACOMPAÑADO DE CEBOLLAS ASADAS, CHIMICHURRI, AJOS AL BALSÁMICO Y EL TRADICIONAL CHIRMOL DE LA CASA.

“Todos los platos incluyen 2 guarniciones, Tortillas ó pan”

CORTES A ELEGIR

LOMITO / PUYAZO / MIXTA

2 PERSONAS (1 LIBRA) 255

4 PERSONAS (2 LIBRAS) 455

PLATO ADICIONAL (INCLUYE DOS GUARNICIONES) 30



STEAKS PREMIUM

TODOS LOS PLATOS INCLUYEN 2 GUARNICIONES, TORTILLAS Ó PAN

Deguste de una selección de cortes importados de calidad certificada entre lomo ó puyazo presentación de 8 onzas por corte.

STEAK A LA PARRILLA

145

A LA PIMIENTA

Fusión de vino tinto con crema, variedad de pimientos, receta cocina de autor.

155

AL CHIPOTLE

Salsa cremosa de lácteos y quesos fusionada con el toque de leve picante de chile chipotle.

155

ALFREDO

Nuestra clásica salsa Alfredo, artesanal, fusionando crema y quesos.

155

SAN PAULA

Salsa de consistencia suave, delicada y con un toque ligeramente dulce como su nombre, fusionando vino y especias.

155

LOMITO AL PUERTO

Cubierto con camarones, salsa especial y queso gratinado en su mesa.

165

TROZO DE LOMITO

Corte premium.

195 1 LIBRA





MARISCOS

“Para conversaciones intensas y llenas de sabor.”

CAMARONES TERTULIANOS

Camarones enrollados con lascas de tocino ahumado, cubiertos por la deliciosa salsa Alfredo de la casa y gratinados en su mesa, toda una experiencia a su paladar.

175

MAR Y TIERRA FLEISCHMANN

La combinación perfecta disfrutando lomito o puyazo, filete de pollo, camarones y pescado.

175

CAMARONES AL AJILLO

Para paladares exigentes, finas lascas de ajo y olivo con especias.

165

CAMARONES A LA PLANCHA

Marinados con hierbas y especias, cocinados lentamente en su jugo.

165

CAMARONES EMPANIZADOS

De textura crujiente, acompañado de salsa tártara de textura cremosa con hierbas y alcaparras.

165

SALMONES

De calidad importada del hemisferio sur a nuestra cocina de autor.

A LA PARRILLA

Cocinado a suave temperatura de nuestra parrilla para conservar la textura y jugosidad de su corte.

135

AL VAPOR

Cocinado con la técnica del “papillote” marinado con finas especias conservando el especial y delicioso sabor saludablemente.

140

EN SALSAS ESPECIALES

Al Ajillo / Alfredo / Al Chipotle / A la Florentina

140

FILETE DE PESCADO

Nuestro Chef seleccionó el filete de pescado mero, por su suave y delicado sabor que aporta proteínas, vitaminas y poca grasa.



AL SARTÉN

Cocinado a suave temperatura para conservar la textura y jugosidad de su corte.

90

AL VAPOR

Cocinado con la técnica del “papillote” marinado con finas especias conservando el especial y delicioso sabor saludablemente.

95

EN SALSAS ESPECIALES

Al Ajillo / Alfredo / Al Chipotle / A la Florentina

95



FILETE DE POLLO

“ESPECIALES DEL CHEF, COCINA DE AUTOR”

A LA PARRILLA

Marinado con hierbas y especias, cocinado en nuestra parrilla.

80

ALFREDO

Nuestra clásica salsa Alfredo, artesanal, fusionando crema y quesos.

95

A LA FLORENTINA

Combinación de quesos, crema, espinaca y hongos.

95

NUEZ Y CHIPOTLE

Fusión completa de ingredientes, filete enrollado en tocino ahumado con nuestra salsa cremosa de nueces tostadas y un toque de chipotle.

95



PASTAS

Nuestras pastas son cocinadas al instante su tiempo de cocción es de 12-15 minutos aproximadamente.

AL OLIVO (LIGHT)

Pasta salteada con olivo, tomate, hierbas aromáticas, hongos criminí, aceitunas negras y alcaparras.

95

CARBONARA

De exquisito sabor con su ingrediente especial “tocino ahumado” crema, huevo y parmesano.

95

CON LOMITO

Elija su salsa favorita: Pomodoro, Alfredo ó Rosada.

95

CON POLLO

Elija su salsa favorita: Pomodoro, Alfredo ó Rosada.

85

CON CAMARONES

Elija su salsa favorita: Pomodoro, Alfredo ó Rosada.

105

RISOTTOS

Arroz tradicional italiano de textura suave y exquisito sabor
Puede solicitarlo en la salsa de su elección: Pomodoro, Alfredo o Rosada.

125

145

Vegetariano

Camarón

MENÚ T

¡NOS FUNDIMOS POR SERVIRTE!



REFACCIONES

Puedes escoger tu guarnición: vegetales, ensaladas o papas

HAMBURGUESA TERTULIANA

Torta de res premium, salsa barbacoa y queso gratinado.

65



MENÚ INFANTIL

APLICA PARA NIÑOS MENORES A 12 AÑOS

DESAYUNOS

Todos los desayunos incluyen jugo de frutas de la temporada.

HUEVITO AL GUSTO

Con frijol y platanitos fritos.

30

COPA DE FRUTAS

30

POSTRES

HELADO

Infantil.

15

FRESAS

Con leche condensada.

15

ALMUERZOS

Y/O CENAS

Todos los menús acompañados de una bebida natural o gaseosa.

Elije acompañamiento de frutas, vegetales o papas fritas. excepto los marcados con *

*SOPA DE POLLO

Con vegetales y fideos.

25

*PASTA

En salsa pomodoro o alfredo con pollo.

35

HAMBURGUESA

Infantil.

35

DEDITOS DE POLLO

35

PIZZETA

Infantil.

35

LOMITO

Infantil.

50



POSTRES

“EL LADO DULCE DE LA TERTULIA”

PASTEL DE PERA ESPECIALIDAD DE LA CASA

Nuestra especialidad, pilar desde el inicio, pastel frío con quesos, rodajas de pera y caramelo de ángel en su decoración.

35

PASTEL SAN TERTULIANO

Inspirado en la cocina española, delicioso pastel relleno de crema de vainilla, moca y nueces picadas para decorar.

35

CREPE SUZETTE

Cuenta la historia que fue creada para un príncipe en Gales que en honor a la hija de su invitado le adjudico el nombre de “Suzette”, que al derramar el licor sobre las mismas, hizo una deliciosa presentación que hoy revivimos ante usted, flameándolas en su mesa, puede degustar a nuestra versión con diferentes rellenos que serán sugeridos por su relacionista.

50

PASTEL DEL MERCADITO

Pastel frío de arroz con leche, con una reducción de crema de elote y almendras con un coulis de mora y crocante de caramelo.

35

FONDUE DE CHOCOLATE BELGA

Fundiendo experiencias para compartir o simplemente degustar de un delicioso antojo con chocolate blanco, negro o combinado acompañado con frutas y malvaviscos.

60

CREPE DE NUTELLA

Frescas crepas, rellenas por un divino antojo de crema de avellanas y decorado con lascas de nueces doradas.

40

BANANITOS FLAMEADOS

Cocinados con almíbar y acompañados de helado.

35

HELADO TERTULIANO

El toque dulce y frío en los sabores a su elección.

25

BEBIDAS CALIENTES

Orgullosos de presentar nuestra cosecha de café de la región de Huehuetenango
Procesado artesanalmente en nuestra propia tostadería MEYER 40

CAFÉ GUATEMALTECO

10

CAFÉ CON LECHE

20

CAPUCHINO

20

CAFÉ LATTÉ

20

EXPRESSO

15

EXPRESSO CORTADO

18

PRENSA FRANCESA

10

MOCACHINO

20

TÉ INFUSIÓN

Variedad de deliciosas y exóticas combinaciones.

25

CHOCOLATE ARTESANAL con Fusión de Naranja

20

CHOCOLATE PURO

20

CHOCOLATE CON LECHE

25

BEBIDAS FRÍAS

"A GARGANTA FRESCA, PALABRAS DULCES"



Nuestras bebidas son 100% naturales a excepción de las embotelladas.

LIMONADA SIMPLE
O CON SODA

25

VEGANO

25

GASEOSAS

12

NARANJADA SIMPLE
O CON SODA

25

BOTELLA AGUA PURA

10

SMOOTHIES 25

100% naturales, puede combinarlo con yogurth natural o agua.

SALVAJE

Fresa, mora y banano.

DEL PARQUE

Manzana, albahaca, jugo de mango

BUGS BUNNY

Piña, zanahoria, manzana y naranja.

POPEYE

Espinaca, manzana, limón y sal.

BEBIDAS FROZEN

LIMONADA CON
ALBAHACA

25

PIÑA COLADA
VIRGEN

25

FRAPUCHINO

25

DETOX

25

CERVEZAS

GALLO / CABRO / CABRO RESERVA

25

MONTECARLO

30

VINOS

Experiencia única de escoger su vino en nuestra exclusiva Cava.

CHILE ————— **185**

Mancura Guardian
Santa Helena Varietal

ARGENTINA ————— **185**

Caminito

ESPAÑA ————— **230**

Urbion/Rioja

URUGUAY ————— **250**

Garzón



LICORES

RONES	BOTELLA	MEDIA
8 años	Q150.00	Q100.00
12 años	Q250.00	Q150.00
18 años	Q300.00	
Zacapa Centenario	Q600.00	
XL	Q150.00	Q100.00

WHISKY	BOTELLA	MEDIA
Etiqueta Roja	Q350.00	Q200.00
Etiqueta Negra	Q600.00	Q350.00
Buchannas 12 años	Q650.00	Q375.00
Old Par 12 años	Q650.00	Q375.00

TEQUILA	BOTELLA	MEDIA
Jose Cuervo	Q250.00	Q175.00
Don Julio Reposado	Q650.00	
Don Julio Blanco	Q650.00	

VODKA	BOTELLA
Finlandia Azul	Q250.00



MENÚ SOUVENIRS

¡Desde la Cocina a tu Corazón!

CAFÉ EN GRANO
O MOLIDO

1 LIBRA

50

CHOCOLATE

1 LIBRA ARTESANAL

25

TÉ RELAJANTE

25

TÉ ESTEVIA

15

BOTELLAS DE
VINO

CONSULTAR VARIEDAD

100

MIEL DE ABEJA

BOTELLA

65

GRANOLA

40

PAN MOLDE

35

PAN DULCE

1 BOLSA

15

ALFAJORES

1 CAJA

40

ZEPELINES

VARIEDAD

35



RESERVACIONES ESPECIALES

☎ 4532-8923



¡Desde la Cocina a tu Corazón!



¡Aroma, Cuerpo y Sabor!







CHEF PABLO ALVARADO



WPP: 4532-8923

SÍGUENOS

14 Av. 5-26 Zona 3, Quetzaltenango